

“La cuisine a été mon visa”

Cédric Mayers, chef du restaurant tamoul Anjapper

Franck Petit



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/hommesmigrations/694>

DOI : [10.4000/hommesmigrations.694](https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.694)

ISSN : 2262-3353

Éditeur

Musée national de l'histoire de l'immigration

Édition imprimée

Date de publication : 1 mai 2011

Pagination : 138-141

ISSN : 1142-852X

Référence électronique

Franck Petit, « “La cuisine a été mon visa” », *Hommes & migrations* [En ligne], 1291 | 2011, mis en ligne le 29 mai 2013, consulté le 22 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/hommesmigrations/694> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.694>

Ce document a été généré automatiquement le 22 septembre 2020.

Tous droits réservés

“La cuisine a été mon visa”

Cédric Mayers, chef du restaurant tamoul Anjapper

Franck Petit

- 1 La Chapelle, au nord de Paris. Une salle spacieuse, au milieu des cantines tamoules comprimées du quartier. Lumière chaude, lambris foncés. Les tables et les banquettes en bois donnent à l'Anjapper de faux airs de chalet. Mais l'Inde s'engouffre dans les pupilles par les tissus imprimés, dans les narines par les parfums du poulet Chettinad que le chef dépose, large sourire. Ce plat, explique-t-il, est servi dans les mariages de la province du Chettinad, où la cuisine est une des plus riches du Tamil Nadu. Rougi d'avoir été roulé dans les épices, le poulet repose sur un lit de semoule et de légumes. La langue y déniche quantité de boules explosives : graines de coriandre, fenouil, curcuma... Cédric en est fier. Surtout, il est fier d'être devenu chef, à 46 ans, et d'être enfin sorti de ce long tunnel qu'il ne souhaite à personne de traverser.

L'apprentissage

- 2 “Au début, j'étais plongeur à l'Ambassador Pallava, à Madras. J'avais une tante qui travaillait dans le même hôtel. Elle disait toujours au chef : ‘Il n'est pas allé à l'école, il faut lui apprendre la cuisine, comment faire le tandoori, le curry.’ J'ai perdu mes parents quand j'avais 10 ans. Je n'ai pas pu aller à l'école, personne ne pouvait payer mes études. J'ai commencé à travailler. Quand j'avais 17 ans, je suis entré comme plongeur dans cet hôtel cinq étoiles. J'ai nettoyé des assiettes et des plats pendant deux ans. Je regardais, je regardais.” “Quand j'étais plongeur, le chef m'avait appris à faire des rumali roti. C'est une sorte de pain, qu'il faut lancer en l'air, faire tourner, vriller et rattraper (voir photo). Mais ce chef est parti. Puis j'ai travaillé pour le room service. Un jour, le nouveau chef a demandé : ‘Qui sait faire des rumali roti ici ?’ Personne ne savait. Il y avait quarante cuisiniers, personne ne savait. Alors le chef m'a appelé, m'a demandé de lui montrer comment je faisais. Il m'a dit : ‘C'est terminé le room service pour vous, maintenant vous êtes cuisinier.’ J'ai changé mon uniforme kaki pour une veste blanche. Ils m'ont donné un foulard. J'avais 25 ans.”

L'arrivée

- 3 “Je suis arrivé en France en 1994, à l’ambassade de Bahreïn. J’ai travaillé un an. Un nouvel ambassadeur est venu, il m’a très mal traité. Finalement, un ami m’a montré comment échapper à cette famille. Alors, j’ai trouvé un emploi dans un restaurant, mais j’étais censé travailler pour l’ambassade, j’avais des papiers pour cela. J’ai été contrôlé, arrêté, j’ai reçu un avertissement, puis ils m’ont relâché. Après ça, j’ai été sans travail pendant au moins deux semaines. J’avais donné mon téléphone, un restaurant m’a rappelé. J’ai travaillé pour ce restaurant pendant douze ans. Sans papiers. J’ai souffert énormément, mais je n’ai pas été arrêté une fois. Je m’échappais toujours. C’était ma vie, quand je suis arrivé en France.”

La rencontre

- 4 “En 2002, j’ai rencontré ma femme. Quand elle est tombée enceinte, elle vivait avec sa tante, qui voulait prendre l’enfant. Alors nous sommes partis. Nous n’avions pas de logement, nous avons beaucoup souffert, et finalement nous avons trouvé une chambre. En 2003, ma fille est née. Nous sommes toujours dans ce logement, qui fait 9 mètres carrés. C’est notre vie. Mais maintenant j’ai des papiers, ma femme a des papiers, ma fille va à l’école, je travaille bien, sans avoir à fuir la police, ma femme travaille aussi. Nous n’avons pas de problèmes. Même sa tante est devenue agréable, elle a appris à me connaître.”

Le patron

- 5 “Si tu n’as pas de papiers dans ce pays, ton patron va toujours mal te parler. Ce qui entre par une oreille doit sortir par l’autre, c’est comme ça que j’ai pu travailler pendant douze ans dans le même restaurant. Tu ne peux pas te battre contre lui. Il faut toujours demander : ‘Monsieur, vous ne m’avez pas payé’, et là il te paye. Il faut toujours écouter ce qu’il dit. Tu n’as pas de papiers. À cette époque, j’étais célibataire, c’était une vie très rude. Chaque jour je souffrais. La nuit, je me disais : Si je meurs, personne ne le saura. Au travail, le chef me parlait très mal, en tamoul. Mais j’ai tenu, je n’avais pas le choix.”

La cuisine

- 6 “La cuisine a été mon visa pour la France. J’ai un talent entre les mains, un ordinateur dans la tête. C’est très important. Ma fille me demande parfois de lui apprendre des choses, mais je lui dis c’est trop tôt. Elle aime ma cuisine. Parfois elle me demande de lui faire un bœuf aux lentilles. Je lui fais un bœuf aux lentilles. Ma fille et ma femme adorent ma cuisine. Cela me rend heureux. ‘Papa, c’est délicieux.’ Mais je ne veux pas que ma fille devienne cuisinière. Je veux qu’elle devienne docteur. Je veux qu’elle ait une meilleure vie que moi.”

Le pays

- 7 “L’année dernière, je suis retourné en Inde. Pour la première fois. Après seize ans, j’avais l’impression de ne plus rien connaître. La première chose que j’ai faite, c’est d’aller sur la tombe de mes parents, j’ai pleuré, j’ai fleuri leur tombe, j’ai prié. Quand je suis revenu à Madras, je me suis dit que ce n’était plus pour moi. En Inde, il faut avoir beaucoup d’argent. J’ai deux frères et deux sœurs. Ce que j’avais, je leur ai donné. Ici beaucoup de Français m’ont aidé. L’assistante sociale, les

gens du Réseau éducation sans frontières, cela n'arriverait pas dans mon pays. Non, vraiment. À Paris, j'ai des responsabilités. Cinq personnes travaillent dans mon restaurant, mon patron est content, à Madras je n'ai rien.”

La cuisine tamoule : Des goûts forts aux origines du monde¹

- 8 Il y a 250 000 ans, une langue de terre reliait le Tamil Nadu avec l'Afrique, comme l'attestent les outils découverts de part et d'autre. Vers 4 000 ans avant J.-C., la pêche se développe. La culture du riz ne tarde pas. 500 ans avant J.-C., le roi Viraya importe à Sri Lanka des techniques d'irrigation avancées. La langue de terre a aussi ouvert le passage aux girafes, bisons, antilopes et autres savoureuses autruches. Ces espèces ont laissé au fond des grottes os et portraits rupestres, témoins des banquets auxquels elles étaient conviées. Avec elles sont venues des plantes encore consommées, comme les millets (*ragi* et *bajra*), le sorgho (*jowar*) ou le tamarin.
- 9 Quelques siècles plus tard, une deuxième route gustative s'ouvre, avec l'Asie du Sud-Est cette fois, d'où viennent les noix de coco, les bananes et les feuilles de bétel. Ces dernières sont très cultivées au Tamil Nadu, réputées pour leurs propriétés stimulantes et parfumeuses d'haleine dans le *kama sutra*. Elles rougissent la salive de ceux qui les mâchent inlassablement depuis des millénaires, de l'Inde au Vietnam. Cette pratique aurait été lancée dans le sud de l'Inde. Les noix d'areca et certaines ignames sont aussi venues par cette route orientale.
- 10 Dès 2 100 avant J.-C., des cheptels de plusieurs milliers de têtes paissaient au sud de l'Inde, pourvoyant viande et lait à leurs éleveurs. Bœuf, mouton, porc, volaille, venaison et poisson s'agrémenteront bientôt de blé, orge, sorgho, riz, lentilles, pois... Un des premiers récits connus, trois siècles après notre ère, décrit par le menu les délicatesses servies à un ménestrel en balade gastronomique dans le Tamil Nadu : *“Les chasseurs lui ont servi, sur une large feuille de teck, du riz rouge et de la chair d'iguane. Les bergers lui ont donné du sorgho, des pois et du millet bouillis dans du lait. Les laboureurs l'ont invité à manger du riz blanc et de la volaille rôtie. Sur la côte, les pêcheurs l'ont nourri de riz et de poisson frit servis dans des feuilles de palmier. Les brahmanes lui ont donné un riz fin garni de mangue marinée et du tendre fruit de la grenade, revenu dans du beurre avec des feuilles de curry parfumées. Les fermiers l'ont regala de sucreries, du fruit du jack, de banane et de lait de noix de coco.”*
- 11 On recense déjà cinq variétés de riz, et foule de recettes dérivées. Le riz est bouilli ou rehaussé d'aromates sautés les jours fastes. Garni de sauce au tamarin, il donne naissance au *puli-kari* ; parsemé de graines de sésame, il devient *chitrannam*. Déclinons infinies. On le cuisine avec de la viande ou avec du beurre, le *ghee*. Le *ghee* chemine jusqu'à Rome, vêtu d'un emballage de cuir. Pléthore de tubercules sont d'usage en cuisine, portant une égale variété de noms et de saveurs : *kandam, mulam, vem, shadai, shivai, thuri...* tubercules de palmiers, de nénuphars, d'ignames, de patates douces, etc.
- 12 Le précieux poivre pousse alors, et toujours, au Kerala. L'un des mots tamouls désignant le poivre noir était *kari*, que les Anglais transforment des siècles plus tard en *curry*, en lui donnant un sens plus étendu. Car, déjà, ce poivre noir mêle ses flaveurs avec d'autres ennemis de la fadeur : curcuma, gingembre, clous de girofle, cardamome et citron... Autre exhausseur de saveurs, la mangue marinée est très appréciée. On aime les goûts forts dans cette partie de l'Inde ! Le lait caillé s'assaisonne de poivre, cannelle et gingembre, le

babeurre y est bu en mangeant. C’est aussi l’une des rares régions d’Asie où l’on trait les bufflonnes d’eau pour en consommer un lait... plutôt musqué !

- 13 L’alcool est aussi prisé au début de notre ère. Les femmes boivent, dit-on, avec leurs amants. Les pauvres font fermenter la sève des grands palmiers Borassus. Les poètes parlent de marins portés sur les fortes liqueurs. Les soldats boivent un vin de graines germées fermentées. Aux I^{er} et II^e siècles, certains rois du Sud se font même servir “*un vin [italien] frais, vert et parfumé, dans des gobelets en or, par des jeunes filles aux bracelets brillants*”. Les brahmanes eux-mêmes ne tournaient pas le dos, dit-on, à un beau morceau de viande ni à un petit verre de liqueur.

NOTES

1. K. T. Achaya, *Indian Food: A Historical Companion*, chap.IV “The foods of South India”, Oxford, Oxford University Press, 1994.

RÉSUMÉS

Parti de Madras, le chef de l’Anjapper n’avait qu’un bagage en main : son talent de cuisinier. Enfant des rues, plongeur dans un hôtel de luxe, il y a appris la cuisine. Quand un ami l’invite à Paris, il accepte. Se retrouve à la rue. En France cette fois, et sans papiers. Douze ans plus tard, Cédric raconte son parcours.